

Kachna na pomerančích 1

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 ml slunečnicový olej
1 ks cibule
1 lžice hnědý cukr
3 ks pomeranče
500 ml drůbeží vývar
300 ml bílé víno
4 lžice sojové omáčky
chili
1 ks kachna
4 lžice pomerančový džem
bílý pepř
sůl

Postup

Na oleji orestujeme cibuli nakrájenou nadrobno. Přidáme cukr a nudličky pomerančové kůry. Po chvíli zalejeme vývarem, vínem a sojovou omáčkou. Ochutíme chili a krátce povaříme. Do omáčky vložíme naporcovanou kachnu a pod pokličkou ji pečeme v předehřáté troubě asi 40 minut. Poté porce masa obrátíme a pečeme dalších 45 minut. Když je maso měkké, položíme ho na plech kůží nahoru, přelejeme sebraným vypečeným tukem a dopečeme při 180 °C dokřuplava. Omáčku necháme vyvařit zhruba na polovinu, přidáme dílky pomerančů, džem, pepř a chili, osolíme a povaříme. Podáváme s rýží.